

LES ATELIERS DU VENT

Collectif d'artistes disposant d'un lieu de création, de diffusion et d'expérimentation

RECRUTE UN.E CUISINIER.ÈRE POUR UN CDI à temps plein (35H/semaine)

Date limite de dépôt des candidatures : 26 mai 2019

Entretien : entre le 03 et le 07 juin 2019

Prise de poste : CDI à partir 26 août 2019

et CDD en extra envisagé du 17 au 21 juin et/ou du 24 au 28/06 (selon disponibilité)

PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION

Les Ateliers du Vent se définissent comme un ensemble d'artistes, de techniciens et de citoyens engagés qui font vivre collectivement un lieu de création, de diffusion et d'expérimentations. Réunis autour d'un projet artistique, culturel et citoyen, les artistes et techniciens qui composent le collectif évoluent dans différentes disciplines (scénographie, théâtre, musique, conte, arts plastiques, mise en scène etc.) dans une volonté d'échange, de rencontre, et de partage.

Le collectif travaille dans une ancienne usine de moutarde située dans le centre de Rennes et rénovée pour un accueil du public en 2016. Le bâtiment comprend des ateliers privatifs et 700 mètres carrés d'espaces communs : salles d'expositions et de spectacle, espaces de travail mutualisés de construction, espace de bureaux, bar, restaurant. De plus, l'association déploie son projet sur un espace public où sont implantés 3 containers.

Le restaurant nommé "La Cantine", a été développé en 2016 et se veut être un lieu convivial favorisant les échanges et les croisements. Situé dans un lieu de création artistique, il est aussi un lieu de réflexion et d'expérimentation sur les démarches et pratiques quotidiennes, portant une attention toute particulière aux questions environnementales et aux alternatives de productions locales (repas/nourriture saine et accessible au plus grand nombre, recyclage, gestion des déchets, travail avec des producteurs locaux, etc.).

Cette activité nécessite l'intervention d'un.e cuisinier.ère, qui, sous l'autorité du Conseil d'Administration de l'association mais en autonomie, devra effectuer les missions suivantes:

DESCRIPTIF DES MISSIONS

Mission 1 : Gestion des repas

- Élaboration de la carte et proposition tarifaire à soumettre au CA
- Préparation des repas (entrées, plats, desserts) tous les midis de la semaine et snack dans le cadre des buvettes ouvertes au public le jeudi soir
- préparation occasionnelle de catering sur des évènements
- préparation d'un brunch 1 dimanche par mois

Mission 2 : Gestion des approvisionnements et des stocks

- Achat des marchandises
- Gestion et suivi des stocks
- Suivi et relations fournisseurs
- Gestion des budgets et des marges
- Etablissement de l'inventaire de fin d'année et transmission à l'administration

Mission 3 : Gestion de la cuisine

- Encadrement de l'équipe cuisine (commis, stagiaire, extras...)
- Collaboration avec le.la responsable du bar qui assure le service tous les midis
- Gestion du matériel (rangement, achat, inventaire)
- Entretien de l'espace cuisine y compris les hottes avec tenue du registre de sécurité
- Gestion des mises à disposition ponctuelles de la cuisine

Mission 4 : Vie associative

- Participer à la réunion d'équipe hebdomadaire en alternance avec le.la responsable du bar
- Participer à la réflexion entre le projet culinaire et le projet associatif en lien avec les équipes et le Comité de Direction Artistique

EXPÉRIENCES SOUHAITÉES

Expérience confirmée au poste de cuisinier.e

Expérience dans la gestion d'un restaurant : capacité à gérer un budget et à maîtriser les marges

Connaissance et intérêt pour le monde associatif

Expérience du travail en équipe et en réseau

Permis B

PROFIL

Capacité à développer un projet de restauration au sein d'une structure culturelle

Dynamique, rigoureux.euse

Capacité d'anticipation

Bonne aptitude relationnelle

Intérêt pour l'art et la culture

Intérêt pour les démarches relevant de l'économie sociale et solidaire (dans le choix des produits, des producteurs...)

Intérêt pour les démarches éco-responsables (gestion des déchets, recyclage, compost..)

Volonté de transmission (encadrement de stagiaire et de personnes en formation)

Salaire brut mensuel : 1 771,02 euros (Groupe 5, échelon 1 de la CCN des entreprises artistiques et culturelles)

Volume horaire : temps plein (35 heures semaine) annualisé sur l'année, ponctuellement le soir et week-end en fonction des événements de l'association.

Avantages : 7 semaines de congés payés , prise en charge des repas du midi, mutuelle employeur

Envoyer lettre de motivation et CV à l'attention de Mme La Présidente par mail uniquement : administration@lesateliersduvent.org

NB : en parallèle, les Ateliers du Vent recrutent également un.e barman.aid (responsable du bar) qui assurera notamment le service du midi. Vous pouvez envoyer une candidature en binôme pour ces 2 postes si vous le souhaitez.